

新生活がはじまり、ストレスも溜まりやすいこの季節。
コーヒーでほっとひと息ついてみませんか。

Step1 \リフレッシュしたいな……/
コーヒーを買ってみよう!



このコーヒー
かわいい!
買ってみよう!

コーヒーの種類

<p>スーパーなどで販売されているパックコーヒーはほとんどが、コーヒーメーカーやハンドドリップに適した挽き目になっています。買う時には挽き目もチェックしましょう。</p>	<p>豆 コーヒー豆を挽くミルが必要</p>	<p>インスタントコーヒー お湯を注げばできあがり!忙しい人にピッタリのコーヒー</p>
---	-----------------------------------	---

Step3
さっそく必要なものを買に行こう





Step2 \いれ方がわからない……/
小川珈琲のHPをCHECK!



小川珈琲のHPで調べてみよう!

小川珈琲HP
「ご家庭で楽しむコーヒーのいれ方」

小川珈琲のHPでは、コーヒーのいれ方を動画で紹介しています。バリスタの丁寧な解説付きでわかりやすい!

Step4 \これで準備完了!!/
抽出に必要なモノ



**バリスタ
ひと言
アドバイス!**

器具によってコーヒーのグラム数や抽出方法は異なります。使用する器具に合った抽出方法でコーヒーをいれましょう。

かわいいデザインのものが多いので悩む!!



今回のおすすめコーヒーは「期間限定 春珈琲」。桜のパッケージが春気分を盛り上げてくれます♪
購入はP18へ

Step5 \早速チャレンジ!!/
おいしいコーヒーをいれる手順

- 1 コーヒーフィルターを互い違いに折り、ドリッパーにセットする
- 2 正しい量の粉を計量スプーンで計っている。
濃さは好みで、ひとり分は約10g
※3人分からは1人分約8gで計量
- 3 ドリッパーを軽くゆすって粉の表面が平らになるようにする
- 4 粉全体が湿る程度にお湯(85~95℃)を静かに注いで蒸らす。
20~30秒ほど蒸らす
- 5 粉の真ん中にゆっくりと注ぐ。
2~3回にわたるのがベスト!
※1人分約120cc
- 6 人数分のコーヒーが抽出できたら、ドリッパーにお湯が残っている状態で外します。

完成!!
自分でいれたコーヒーっておいしい!

バリスタひと言アドバイス!
お湯を注ぐ時、ペーパーフィルターに直接お湯がかからないように注意しましょう。慣れないうちは注ぐのが難しいですが、慣れてきたらスムーズにできるようになります! お好みの味や濃さを追求するのも楽しいですよ!